

# Penne integrali tonno e olive

## INGREDIENTI:

350 gr di penne integrali,

1 tazza di passata di pomodoro,

1 scatola di tonno da 240 gr (se piace anche al naturale),

olive nere denocciolate a piacere,

1 spicchio d'aglio,

peperoncino,

basilico,

olio,

sale

Tagliare a metà lo spicchio d'aglio e metterlo a rosolare in padella con olio e peperoncino, quando è ben caldo aggiungere il pomodoro e cuocere a fuoco vivace. Dopo 10' togliere l'aglio e aggiungere il tonno e le olive e far andare ancora x qualche istante.

Contemporaneamente cuocere le penne e mantecarle nel sugo, spegnere e aggiungere il basilico spezzettato a mano.